	FICHA TÉCNICA DE MINI ROLLITOS PRIMAVERA 6 Band. x 60 ud x 20g	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2183 Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Código EAN 14: 18436024101741

Código EAN 128: (02) 18436024101741 (15) fecha caducidad (37) Nºcajas (11) fecha fabricación (10) lote

Código EAN 13 (caja dentro): 8436024101744

Código EAN 128 (caja fuera): (01) 18436024101741 (15) fecha caducidad (10) lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN:
Minirollitos de primavera
(1 caja x 6 cajitas x 60 unidades)

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Masa 28% / ingredientes 72%.
Repollo, harina de trigo, zanahoria, agua, fideos de judía mungo, champiñones, salsa curry, corteza de tofu (agua y soja), aceite vegetal, sal, cebolla, pimienta blanca, aceite de sésamo y glutamato monosódico (E-621).

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
24 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

NO ES NECESARIO DESCONGELAR. FREÍR EN SARTÉN O FREIDORA CON ABUNDANTE ACEITE MUY CALIENTE (160ºC). DURANTE 2-3 MINUTOS HASTA QUE QUEDEN DORADOS.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja de cartón
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja grande:

Largo (cm)	46.5
Ancho (cm)	31.5
Alto (cm)	13
Unidades caja:	6 x 60=360
Kilos caja:	7.6

Cajita:

Largo (cm)	30
Ancho (cm)	15.1
Alto (cm)	6
Unidades caja:	60
Kilos caja:	1.26

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x fila:	5
Filas x palet:	13
Kg de Palet:	510

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
PROTEÍNAS:	4,99 %
HIDRATOS DE CARBONO:	32,60 %
de los cuales AZÚCARES:	0,98 %
GRASAS:	1,40 %
de las cuales SATURADAS:	0,40 %
SODIO:	0,44 %

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías: 163 Kcal
Kjulios: 681,9 Kj

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA **(Indicar según legislación que aplica)**
Indicar legislación que aplica: Según Reglamento (CE) Nº2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por Reglamento (CE) Nº1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.

	n	**c**	**m**	**M**
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10^5	10^6
Coliformes	5	2	10^3	10^4
E. coli	5	2	10	10^2
S. aureus	5	2	10	10^2
Salmonella	5	0	Ausencia/25g	
L. monocytogenes	5	2	10	10^2

n: Nº total de muestras
m: límite deseado/g
M: conteo que no puede superarse en ningún caso
C: Nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M"

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☒ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).
INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Blanco homogéneo
Sabor: Sin sabores extraños, característico del rollito de primavera
Textura: Crujiente
Olor: Sin olores extraños

Otros datos cualitativos:
pH = 6.17
Grados Brix =
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 360 unidades (6 cajitas x 60 unidades)
% inyección:
Peso pieza/unidad: 20g/unidad
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:
☐ IQF ………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☒ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:
Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO